Comfortcook
art. nr. 99229/99230

Handleiding Steenoven

Mode d’emploi four en pierre

Bedienungsanleitung Steinofen

Manual Stone oven

NL) VEILIGHEID

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES
Lees deze instructies zorgvuldig door voor gebruik van het apparaat en bewaar ze op een veilige plek voor toekomstige referentie.

Bij het gebruik van een elektrisch apparaat moeten altijd elementaire voorzorgsmaatregelen worden gevolgd, om het risico op brand, elektrische schokken en verwondingen te voorkomen, waaronder de volgende:

1. Gebruik het apparaat nooit met een andere spanning dan de gespecificeerde spanning.
2. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter.
3. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van het apparaat hebben ontvangen door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
4. Gebruik het apparaat nooit buitenshuis. Alleen binnenshuis gebruiken.
5. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker is beschadigd. In geval van storing of als het apparaat is blootgesteld aan water of een andere vloeistof, neem contact op met een servicepunt voor een controle of laat het apparaat repareren.
6. Gebruik het apparaat niet op natte en/of vochtige oppervlakken.
7. Plaats het apparaat of het netsnoer niet in de buurt van hete oppervlakken, open vlammen of andere warmtebronnen.
8. Dompel het apparaat niet onder in water en gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker nat is.
9. Bedien het apparaat niet met natte handen.
10. Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
11. Neem direct contact op met onze technische dienst als het apparaat buiten is achtergelaten, is gevallen of op een andere manier is beschadigd.
12. Alleen binnenshuis op droge oppervlakken gebruiken.
13. Gebruik het apparaat alleen voor het bedoelde doel.
14. Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
15. Stel het apparaat niet bloot aan weersinvloeden, zoals regen, hagel enzovoorts.
16. Gebruik het apparaat niet in de buurt van badkuipen, douches, wasbakken of andere plaatsen waar de aanwezigheid van water gevaar kan opleveren.
17. Gebruik het apparaat niet als het in water of een andere vloeistof is gevallen.
18. Bedien het apparaat met zorg. Raak warme oppervlakken niet aan en gebruik altijd ovenwanten.
19. Gebruik altijd het handvat om het apparaat te openen. Gebruik een spatel om voedsel in de oven te plaatsen en uit de over te halen.
20. Gebruik het apparaat niet in de buurt van gordijnen.
21. Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt of vóór het reinigen.
22. Plaats geen brandbare materialen in de oven, zoals papier, karton, plastic en dergelijke.
23. Plaats geen voorwerpen op de oven als de oven werkt.
24. Steek geen metalen voorwerpen of extreme groot voedsel in de oven, om het risico op brand en elektrische schokken te voorkomen.
25. Laat bij gebruik van het apparaat ten minste 10 cm ruimte vrij rond het apparaat voor goede ventilatie.

LET OP!
Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen!

PRODUCTBESCHRIJVING

1. Handvat
2. Deksel
3. Zandsteen
4. Anti-slip voetjes
5. Selectieknop voor verwarmingselement
6. Selectieknop voor temperatuur
7. Indicatielampje (gaat uit als de geselecteerde temperatuur is bereikt)

Details temperatuurknop
- Stand “1”: temperatuur van +/- 150°C.
- Stand “2”: temperatuur van +/- 230°C.
- Stand “3”: temperatuur van +/- 320°C.
- Stand “4”: temperatuur van +/- 400°C.

Details verwarmingselementknop
- Beide verwarmingselementen zijn uitgeschakeld.
- Alleen het bovenste verwarmingselement is ingeschakeld.
- Alleen het onderste verwarmingselement is ingeschakeld.
- Beide verwarmingselementen zijn ingeschakeld.

U kunt de bedieningsknop van de verwarmingselementen naar wens gebruiken, met dien verstande dat **het noodzakelijk is om beide verwarmingselementen te gebruiken om tot een gelijkmatig bakresultaat te komen.**
Aan de hand van de vorm, grootte en aard van het voedsel, kunt u besluiten om alleen de bovenste of onderste verwarmingselementen te gebruiken, gewoon door aan de knop te draaien.

Algemeen gebruik:
- Bovenste verwarmingselement: grill
- Onderste verwarmingselement: bakken
- Beide verwarmingselementen: gelijkmatig bakken, ideale instelling voor pizza.

VÓÓR GEBRUIK

Deze pizzaoven is uitgerust met een bakoppervlak dat is gemaakt van zandsteen.
Het onderscheidende kenmerk van zandsteen is het vermogen om hitte gelijkmatig af te geven en het absorberen van deegvocht tijdens het bakproces. Het is niet mogelijk om de bakplaat uit de oven te nemen.
TIP: Bedek het oppervlak met aluminium folie om het schoon te houden! Gebruik geen bakpapier daar dit bij hoge temperaturen kan verbranden.

HET APPARAAT GEBRUIKEN MET VERS PIZZADEEG

- Draai de temperatuurknop naar “3” en selecteer beide verwarmingselementen met de andere knop.
- Verwarm de oven tot het indicatielampje uit gaat (ongeveer 10 minuten).
- Open de oven.
- Plaats de pizzabodem voorzichtig, zonder mozzarella, op de zandsteen, met behulp van een spatel of met aluminiumfolie indien nodig.
- Zet de temperatuurknop naar “3½” tot 4.
- Wacht ongeveer 2 minuten en voeg de mozzarella-kaas en eventuele andere ingrediënten toe.
- Bak daarna nog ongeveer 2 of 5 minuten.
- Tip: gebruik mozzarella die speciaal is gemaakt voor pizza, omdat deze minder vocht bevat.

HET APPARAAT GEBRUIKEN MET BEVROREN PIZZA OF VOORGEBAKKEN PIZZA

U kunt met deze pizzaoven alle soorten pizza bakken: voorgebakken, bevroren, enzovoorts. In dit geval kan de baktijd die wordt aangegeven op de doos van het product aanzienlijk worden verlaagd.
Bij het gebruik van bevroren pizza wordt aangeraden om deze gedurende 10 tot 15 minuten op kamertemperatuur te leggen, voordat de pizza in de over wordt geplaatst.
Tip 1: Zorg ervoor dat de pizza inclusief beleg niet dikker is dan 1 cm zodat de ingrediënten tijdens het bakken niet het verwarmingselement kan raken.

Tip 2: controleer het bakproces om de zoveel tijd om aanbranden te voorkomen (normaal gesproken duurt het 5-7 minuten). Wanneer u verse pizza’s bakt is het beter de temperatuurknop 0,5 – 1 lager te draaien. Deze pizzaoven is niet geschikt voor hele hoge (American) pizza’s.

HET DEEG BEREIDEN

Ingrediënten:
- 500g “00” bloem
- 25g biergist
- zout
- suiker
- extra vergine olijfolie
- 1 (of niet meer dan 1½) glas water

Bereiding:
Zeef de bloem en giet het op een oppervlak en vorm een put (fontein). Los de gist op in een glas lauw water. Giet een beetje water in het midden van de bloem. Roer langzaam. Giet het resterende water en herhaal de handeling terwijl u zout en suiker toevoegt. Voeg de olie toe.
Kneed tot het deeg zacht en redelijk droog wordt.
Blijf nog 5 tot 10 minuten krachtig kneden, tot het deeg vrij elastisch is. Vorm het in een bal, bedek het met een schone doek en laat het ongeveer 3 uur rijzen.
Gebruik per pizza 160 tot maximaal 180 gram deeg, anders worden de pizza's te groot en passen ze niet meer in het apparaat.

Strijk de bal van 160 gr plat met een deegroller. Voeg de tomatenpulp toe, druppend en in kleine stukjes gesneden, en gekruid met een snuifje zout en olie.
Verwarm de oven voor 8 tot 10 minuten en plaats daarna de pizza in de oven.
Voeg na 2-3 de mozzarellakaas (bij voorkeur, het soort dat wordt gemaakt voor pizza's, omdat deze minder vloeistof bevat)en eventuele andere ingrediënten toe en laat het nog 2-5 minuten bakken.

ONDERHOUD EN REINIGEN

- Haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld voordat u begint met reinigen.
- Reinig de behuizing van het apparaat met een normale natte doek.
- Was de zandsteen niet.
- Reinig de zandsteen nooit met olie, water, afwasmiddel, maar gebruik gewoon een spatel of natte doek.
- Het is normaal dat de zandsteen van kleur veranderd, omdat het een natuurlijk product is.

- Gebruik geen vorm van vloeistof in het apparaat.
- Dompel het apparaat of het netsnoer nooit onder in water en doe het apparaat nooit in de vaatwasmachine.
- Gebruik nooit scherpe of puntige voorwerpen om het apparaat te reinigen, om schade te voorkomen.

SPECIFICATIES

Afmetingen: L 33 cm, B 41 cm, H 19 cm
Gewicht: 4 Kg
Kleur: rood of antraciet
Vermogen: 1.000 W - Max 1.200 W
Voeding: 220/240 V - 50~60 Hz
Bakoppervlak: zandsteen
Bakoppervlak: ong. 28 cm.

GARANTIE

De garantie vervalt als het product:

- Beschadigd is of niet goed onderhouden of schoongemaakt is;
- Niet juist gebruikt is of gebruikt zonder de geschreven richtlijnen in de handleiding te volgen;
- Aangepast, gewijzigd of vervalst is;
- Onderhouden of gerepareerd is door niet-geautoriseerd personeel;

- Is beschadigd door natuurlijke oorzaken, inclusief, maar niet alleen, door blikseminslag of elektrische bronnen;
- Verhuurd is of gebruikt is voor commerciële doeleinden.

De distributeur is nooit verantwoordelijk voor de oorspronkelijke consument, of anderen, voor schade, direct of indirect, speciale- of gevolgschade, waaronder, maar niet beperkt tot, verlies of verstoord verbruik, of kosten die voortkomen uit het onvermogen om het apparaat te gebruiken.

UITLEG SYMBOLEN

Dit apparaat en alle accessoires die zijn gemarkeerd met dit symbool zijn onderworpen aan de 2002/96CE (RAEE) richtlijn en aan de huidige nationale regelgeving en mogen, in de Europese Unie (EU), niet worden verwijderd als gewoon huishoudelijk afval.

Dit apparaat voldoet aan de huidige regelgeving van de Europese Unie (EU).

Dit apparaat voldoet aan de RoHS richtlijnen van de Europese Unie en volgende regelgeving.

SERVICE

Wanneer u na het lezen van deze gebruiksaanwijzing nog vragen heeft over het product, kunt u contact opnemen met de Trebs klantenservice:
telefoonnummer: 0900-TREBSbv (0900-873 27 28), € 1,00 per gesprek exclusief reguliere kosten telefonie.
email: info@trebs.nl

Trebs BV
Thermiekstraat 1a
6361 HB, Nuth
Nederland
Email: info@trebs.nl
Internet: www.trebs.nl

FR) SÉCURITÉ

INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT LA SÉCURITÉ
Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire ces instructions soigneusement et les laisser dans un endroit sûr pour référence ultérieure.

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, des précautions basiques doivent toujours être suivies pour réduire le risque d'incendie, d'électrochoc et de blessures, y compris ce qui suit :

1. N'utilisez jamais l'appareil avec une autre tension que celle spécifiée.
2. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.
3. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants y compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales seraient réduites, qui manqueraient d'expérience ou de connaissance, à moins qu'elles n'aient été informées ou soient surveillées sur l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
4. N'utilisez jamais l'appareil en extérieur, seulement en intérieur.
5. N'utilisez jamais si le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés. En cas de dysfonctionnement ou si l'appareil a été exposé à l'eau ou d'autre liquide, contactez Trebs pour une vérification ou pour le faire réparer.
6. N'utilisez pas l'appareil sur des surfaces mouillées et/ou humide.
7. Ne placez pas l'unité ou son cordon d'alimentation près de surfaces brulantes, des flammes ou d'autres sources de chaleur.
8. N'immergez pas l'appareil dans l'eau et ne l'utilisez pas si le cordon d'alimentation ou la prise sont humides.
9. Ne manipulez pas l'appareil ou sa prise avec les mains humides.
10. Cet appareil n'est conçu que pour une utilisation domestique.
11. Contactez immédiatement Trebs si l'appareil a été laissé dehors, est tombé ou a été endommagé autrement.
12. N'utilisez qu'en intérieur et sur des surfaces sèches.
13. N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné.
14. Placez l'appareil sur une surface plate et stable.
15. N'exposez pas l'appareil aux variations climatiques, comme la pluie, la grêle, etc.
16. N'utilisez pas l'appareil près d'une baignoire, une douche, des siphons ou la ou la présence de l'eau peut créer un risque.
17. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé dans l'eau ou un autre liquide.
18. Utilisez l'appareil avec soin. Ne touchez pas les surfaces brulantes et utilisez toujours des gants pour four et des sous-plats.
19. Utilisez toujours la poignée pour ouvrir l'appareil. Utilisez une spatule pour mettre et enlever les aliments dans le four.
20. N'utilisez pas l'appareil près de rideaux.
21. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou pour le nettoyer.
22. N'insérez pas de matériaux inflammables dans le four, comme du papier, du carton, du plastique ou similaire.
23. Ne placez rien sur le four pendant qu'il fonctionne.
24. N'introduisez pas d'objet métallique ou d'aliments excessivement gros dans le four, pour éviter le risque d'incendie et d'électrochoc.
25. Lorsque vous utilisez l'appareil, laissez un espace de 10 cm tout autour pour garantir une ventilation correcte.

DESCRIPTION DU PRODUIT

1. Poignée
2. Protection
3. Pierre a feu
4. Pied antidérapant
5. Molette de selection des elements chauffants
6. Molette de selection de temperature.
7. Indicateur lumineux (s'eteint lorsque vous avez selectionnee la temperature)

Detail de la molette de température

- Position 1: Température de +/- 150°C
- Position 2: Température de +/- 230°C
- Position 3: Température de +/- 320°C
- Position 4: Température de +/- 400°C

Detail de la molette des éléments chauffants

- Les deux éléments sont éteints.
- Seul l'élément du haut est allumé.
- Seul l'élément du bas est allumé.
- Les deux éléments sont allumés.

Vous pouvez contrôler l'utilisation des éléments chauffants comme vous le souhaitez, gardant à l'esprit qu'il est nécessaire d'utiliser les deux éléments pour obtenir un résultat de cuisson plus homogène.
En fonction de la forme, la taille et la nature de votre préparation culinaire, vous pouvez décider de cuire avec les éléments haut et bas séparés ou avec les deux, simplement en tournant la molette.
Utilisation générale :

- Elément chauffant supérieur : grill
- Elément chauffant inferieur Cuisson
- Eléments chauffants combinés: Caisson uniforme, réglage idéal pour les pizzas.

PREPARER LA PATE

La machine à pizza est équipée d'une surface de caisson faite de pierre à feu.

La caractéristique distinctive de la pierre à feu est la capacité de dégager de la chaleur uniformément et d'absorber l'humidité de la pate pendant le processus de cuisson.
Lorsque c'est nécessaire, couvrez-la avec un feuille d'aluminium pour la garder propre.

UTILISER L'APPAREIL AVEC DE LA PATE A PIZZA FRAICHE

Tournez la molette de température sur 3½ et **sélectionnez les deux éléments chauffants avec l'autre molette**.
Chauffez le four jusqu'à ce que l'indicateur s'éteigne (environ 10 minutes).
Ouvrez le four.
Placez soigneusement la pizza, sans mozzarella, sur la pierre à feu, au moyen d'une spatule ou avec du papier aluminium si nécessaire.
Attendez environ 2 minutes et ajoutez la mozzarelle.
Continuez la cuisson pendant 2-5 minutes.
Astuces : utilisez de la mozzarelle spéciale pour pizza, car elle contient moins de liquide.

UTILISER L'APPAREIL AVEC DE LA PIZZA SURGELEE OU DE LA PIZZA PRECUITE

PIZZA MACHINE vous permet de cuire toutes sortes de pizzas précuites, surgelées etc. Dans ce cas, le temps de cuisson indiqué sur la boite du produit peut être largement inferieur.
Lorsque vous cuisez une pizza surgelée, nous vous conseillons de la laisser à température ambiante pendant environ 10 a 15 minutes avant de la mettre au four.
Astuce 1 : Assurez-vous que la pizza y compris siège pas plus épais que 1 cm afin que les ingrédients pas la friteuse pendant la cuisson peut frapper.

Astuce 2: pour éviter de bruler la pizza, vérifiez souvent la cuisson (normalement cela doit prendre 5-7 minutes).

PREPARER LA PATE

Ingrédients :
- 500g de farine 00
- 25g de levure de boulanger
- Sel
- Sucre
- Huile d'olive extra vierge
- 1 (ou pas plus d'1 et demi) verre d'eau

Préparation:
Tamisez la farine et mettez-la sur une surface pour former un puits (fontaine). Dissolvez la levure dans un verre d'eau tiède. Versez-en un peu au milieu de la farine. Mélangez doucement Versez le restant de l'eau et répétez l'opération en ajoutant du sel et du sucre. Ajoutez l'huile.
Pétrissez jusqu'à ce que la pate devienne douce et un peu sèche.

Continuez à pétrir avec force pendant 5 a 10 minutes, jusqu'a ce que la pate devienne presque élastique. Formez-en une boule, couvrez avec un linge propre et laissez monter pendant environ 3 heures.

Utiliser jusqu'à un maximum de 160-180 grammes de pâte par pizza, dans le cas contraire, les pizzas trop gros et qu'ils ne correspondent plus à l'appareil.

Une fois terminé, aplatissez avec un rouleau à pâtisserie. Ajoutez la pulpe de tomate, égouttée et coupée en petit morceaux, et assaisonnée avec un pincée de sel.
Chauffez le four pendant 8 à 10 minutes, puis mettez la pizza dedans.
Après 2-3 minutes, ajoutez la mozzarella (de préférence celle spéciale pour pizza qui contient moins de liquide) et cuisez deux minutes de plus.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse avant de le nettoyer.

- Nettoyez le corps de l'appareil avec un linge sec simple.
- Ne nettoyez la pierre à feu.
- N'utilisez aucune sorte de liquide dans l'appareil.
- Ne nettoyez la pierre a feu avec de l'huile, de l'eau ou du détergent, utilisez simplement une spatule ou un linge humide.
- C'est un phénomène normal pour la pierre à feu de changer de couleur, car c'est un produit naturel.
- N'immergez l'appareil ou son cordon d'alimentation dans l'eau, et ne la mettez jamais à la machine à laver.
- **N'utilisez jamais d'objets coupants ou pointus pour nettoyer l'appareil, pour éviter les dégâts.**

SPÉCIFICATIONS

Taille : L 33 cm, P 41 cm, H 19 cm
Poids : 4 Kg
Couleur: Rouge ou anthracite
Puissance : 1.000 W - Max 1.200 W
Alimentation : 220/240 V - 50~60 Hz
Surface de cuisson : Pierre a feu
Surface de cuisson : 28 cm

GARANTIE

La garantie s'annule si le produit est :

- Abimé ou mal entretenus ou nettoyé, mal utilisé ou sans suivre les conseils rédiges dans les instructions d'utilisation.
- Modifié ou altéré de quelque manière
- Entretenue ou réparé par du personnel non autorisé ;
- Abimé par des causes naturelles, y compris sans limitation, les éclairs et les sources électriques.
- Loué ou utilisé à des fins commerciales.
- Le distributeur n'est jamais responsable envers le consommateur ou auprès de quelque partie autre, pour tout dégât, direct ou indirect, accidentel ou consequentiel, y compris sans limitation toute perte ou perturbation d'utilisation, ou couts dérivés par l'incapacité d'utiliser l'appareil.

EXPLICATION DES SYMBOLES

Cet appareil et tous les accessoires marqués de ce symbole sont sujet a la directive 2002/96 CE et aux régulations nationales en vigueur et, dans l'union européenne, ne peuvent être éliminées avec les autres déchets ménagers.

Cet appareil est conforme aux réglementations de l'Union Européenne en vigueur.

Cet appareil est conforme aux directives RoHS de l'Union Européenne et les régulations qui s'en suivent.

Service

Pour toute question, contactez le service clientèle Trebs :
Téléphone : +31900-873 27 28, 1,00 €/ conversation + coûts téléphoniques réguliers.

Trebs BV
Thermiekstraat 1a
6361 HB, Nuth
Nederland
Email: info@trebs.nl
Internet: www.trebs.nl

DE) SICHERHEIT

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE
Lesen Sie diese Anleitungen vor dem Gebrauch des Geräts sorgfältig durch. Für zukünftige Zwecke gut aufbewahren.

Bei der Verwendung sollten die nachfolgenden grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, um die Gefahr eines Stromschlags, Feuers oder von Verletzungen zu vermeiden:

1. Gerät nur an eine den Vorgaben entsprechende Spannung anschließen.
2. Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen.
3. Dieses Gerät ist nicht zur Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnis geeignet, es sei denn, sie wurden zum Gebrauch des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person angeleitet und beaufsichtigt.
4. Nicht für den Gebrauch im Freien. Nur in Räumen verwenden.
5. Nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind. Falls das Gerät Fehlfunktionen aufweist oder mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt gekommen ist, wenden Sie sich an das Service Center für eine Prüfung oder Reparatur.
6. Geräte nicht auf nassen und/oder feuchten Oberflächen verwenden.
7. Das Gerät oder Netzkabel von heißen Oberflächen, offenem Feuer oder Wärmequellen fernhalten.
8. Gerät nicht in Wasser tauchen und nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder der Stecker nass sind.
9. Gerät und Stecker nicht mit nassen Händen anfassen.
10. Gerät nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
11. Kontaktieren Sie das Service Center umgehend, falls das Gerät im Freien gelassen, fallen gelassen oder anderweitig beschädigt wurde.
12. Nur in Räumen und auf trockenen Oberflächen verwenden.
13. Gerät nur bestimmungsgemäß verwenden.
14. Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen Untergrund.
15. Gerät vor Wettereinflüssen wie Regen oder Hagel schützen.
16. Gerät nicht in der Nähe von Badewannen, Duschen, Waschbecken oder dort verwenden, wo Gefahren durch Wasser bestehen.
17. Gerät nicht verwenden, wenn es ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten gefallen ist.
18. Gerät mit Sorgfalt verwenden. Keine heißen Oberflächen berühren. Verwenden Sie Untersetzer und Topflappen.
19. Gerät immer mit dem Griff öffnen. Verwenden Sie einen Spatel, um Essen in den Ofen zu schieben oder herauszunehmen.
20. Gerät nicht in der Nähe von Gardinen verwenden.
21. Ziehen Sie während des Nichtgebrauchs und vor dem Reinigen den Stecker.
22. Keine brennbaren Materialien wie Papier, Pappe, Plastik oder ähnliches in den Ofen stellen.
23. Während des Betriebs keine Gegenstände auf den Ofen stellen.
24. Keine Metallgegenstände oder sehr großen Lebensmittel in den Ofen schieben; Brand- und Stromschlaggefahr.
25. Lassen Sie während des Gebrauchs mindestens 10 cm um das Gerät herum frei für eine ausreichende Belüftung.
26. Betreiben Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt.
27. Beim Öffnen des Deckels kann heißer Dampf austreten. Bitte tragen Sie zum Schutz vor Verbrennungen zu Ihrer eigenen Sicherheit Handschuhe.

SEHR WICHTIG
Gerät für Kinder unzugänglich aufbewahren, damit diese nicht mit dem Gerät spielen!

AUFBAU DES GERÄTS

1. Griff
2. Abdeckung
3. Feuerstein
4. Anti-Rutsch Füße
5. Regler zur Auswahl der Heizelemente
6. Temperaturregler
7. Anzeigelampe (schaltet sich aus, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist)

Beschreibung des Temperaturreglers
- Position „1“: Temperatur +/- 150°C
- Position „2“: Temperatur +/- 230°C
- Position „3“: Temperatur +/- 320°C
- Position „4“: Temperatur +/- 400°C

Beschreibung des Reglers für die Heizelemente
- Beide Heizelemente sind aus.
- Nur das obere Heizelement ist an.
- Nur das untere Heizelement ist an.
- Beide Heizelemente sind an.

Sie können die Heizelemente nach Belieben einstellen, sollten jedoch beachten, dass beide Heizelemente notwendig sind, um ein gleichmäßiges Backergebnis zu erzielen.
Je nach Form, Größe und Art des Essens können Sie mit dem Regler ganz einfach das obere, untere oder beide Heizelemente einstellen.

Allgemeine Anwendung:
- Oberes Heizelement: Grillen
- Unteres Heizelement: Backen
- Beide Heizelemente: Gleichmäßiges Backen, optimale Einstellung für Pizzen.

TEIG ZUBEREITEN

Der PIZZAOFEN verfügt über eine Backoberfläche aus Feuerstein.
Die Besonderheit des Feuersteins besteht darin, während des Backens Wärme gleichmäßig und schnell abzugeben.
WICHTIG: Sie können den Stein mit Aluminium Folien abdecken, damit er nicht schmutzig wird.
Verwenden Sie kein Backpapier, da die meisten Backpapiere nicht für diese hohen Temperaturen zugelassen sind.

FRISCHEN PIZZATEIG IM OFEN BACKEN

- Drehen Sie den Temperaturregler bis zur Position „3“ und wählen Sie mit dem anderen Regler beide Heizelemente.
- Heizen Sie den Ofen vor, bis die Anzeigelampe aus geht (ungefähr 10 Minuten).
- Öffnen Sie den Ofen.
- Legen Sie die Pizza, ohne Mozzarella oder andere Zutaten, vorsichtig auf den Feuerstein. Verwenden Sie dafür einen Pizzaschieber oder Spatel.
- Drehen Sie den Temperaturregler auf Position 3½ bis 4.
- Warten Sie ungefähr 2 Minuten und geben Sie dann den Mozzarella hinzu.
- Weitere 2 bis 5 Minuten backen.

Tipp: Verwenden Sie Mozzarella, der speziell für Pizza hergestellt wurde, da dieser weniger Flüssigkeit enthält.

TIEFKÜHLPIZZA ODER VORGEBACKENE PIZZA IM OFEN BACKEN

Sie können in diesem PIZZAOFEN unterschiedlichste Pizzen backen: vorgebackene, tiefgekühlte, usw. Die Backzeit, die auf der Verpackung angegeben ist, kann jedoch deutlich verkürzt werden.
Lassen Sie Tiefkühlpizza 10 bis 15 Minuten bei Zimmertemperatur liegen, bevor Sie die Pizza in den Ofen schieben. Den Ofen für Tiefkühlpizza nur auf Position 2 vorheizen und auf Stufe 3 - 4 fertig backen.
Tipp 1: Stellen Sie sicher das die Pizza einschließlich Belagerung nicht dicker ist als 1 cm, so dass die Zutaten nicht das Heizelement während des Backens treffen kann.

Tipp 2: Pizza nicht anbrennen lassen. Prüfen Sie regelmäßig den Backzustand (normalerweise dauert es 4-6 Minuten). Der Temperaturregler sollte ca. 0,5-1 Stufe geringer eingestellt werden als für frische Pizza. Der Ofen ist nicht für sehr hohe Pizzen wie z.B. amerikanische Pizzen geeignet.

TEIG ZUBEREITEN

Zutaten:

- 500g type „00“ Mehl
- 25g frische Hefe
- Salz
- Zucker
- Natives Olivenöl Extra
- 1 (oder nicht mehr als 1½) Glas Wasser

Zubereitung:
Sieben Sie das Mehl. Geben Sie es auf eine Oberfläche und formen Sie eine Mulde (Brunnen). Lösen Sie die Hefe in einem Glas lauwarmen Wasser auf. Gießen Sie etwas davon in die Mulde des Mehls. Langsam verrühren. Gießen Sie das restliche Wasser hinzu und fügen Sie Salz und Zucker genauso hinzu. Geben Sie dann das Öl hinzu.
Kneten Sie den Teig, bis er weich und ziemlich trocken ist.
Kneten Sie weitere 5 bis 10 Minuten kraftvoll, bis der Teil elastisch ist. Formen Sie eine Kugel, bedecken Sie diese mit einem sauberen Tuch und lassen Sie den Teig 3 Stunden gehen.

Brauchen Sie bitte pro Pizza nicht mehr als 160-180 Gramm Teig. Sonst wird die Pizza zu Groß und past nicht mehr in das Gerät.

Rollen Sie den Teig, wenn er fertig ist, mit dem Nudelholz aus. Fügen Sie Tomatenfruchtfleisch, abgetropft und in kleine Stückchen geschnitten und mit Salz und Öl gewürzt, hinzu.
Ofen 8 bis 10 Minuten vorheizen. Schieben Sie die Pizza in den Ofen.
Geben Sie nach 2 bis 3 Minuten den Mozzarella und andere Zutaten nach Wahl hinzu (vorzugsweise den für Pizza, da er weniger Flüssigkeit enthält). Weitere 2-5 Minuten backen.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie den Stecker und lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen abkühlen.
- Reinigen Sie das Gehäuse außen mit einem feuchten Lappen.
- Feuerstein nicht mit Öl, Wasser oder Reinigungsmitteln reinigen. Verwenden Sie nur einen Spatel oder kochfeldschaber.
- Es ist normal, dass sich die Farbe des Feuersteins verändert, da es sich um ein Naturprodukt handelt. Im Inneren des Geräts keine Flüssigkeiten anwenden.
- Gerät oder dessen Netzkabel nicht in Wasser tauchen und nicht in die Waschmaschine stecken.
- **Das Gerät nicht mit scharfen oder spitzen Gegenständen reinigen, um Schäden zu vermeiden.**

TECHNISCHE DATEN

Abmessungen: L 33 cm, T 41 cm, H 19 cm
Gewicht: 4 kg
Farbe: rot oder grau
Leistung: 1.000 W – max. 1.200 W
Stromversorgung: 220/240 V – 50~60 Hz
Backoberfläche: Feuerstein
Backfläche: ca. 28 cm

GARANTIE

Die Garantie ist nichtig, falls das Gerät:

- beschädigt oder nicht ordnungsgemäß gewartet oder gereinigt wurde; nicht ordnungsgemäß oder ohne Einhaltung der Vorgaben in den Gebrauchsanleitungen verwendet wurde;
- modifiziert, verändert oder verfälscht wurde;
- von nicht autorisiertem Personal gewartet oder repariert wurde;
- durch Naturgewalt beschädigt wurde, einschließlich, jedoch nicht beschränkt auf, Gewitter oder elektrische Ursachen;
- vermietet oder für gewerbliche Zwecke verwendet wurde.

- Händler haften nicht gegenüber Erstkunden oder, in irgendeiner Art und Weise, für Schäden, ob direkt oder indirekt, versehentlich oder als Folge, einschließlich, jedoch nicht beschränkt auf, Verlust oder Betriebsstörungen, oder Kosten aufgrund der Unfähigkeit das Gerät zu verwenden.

ERLÄUTERUNG VON SYMBOLEN

Geräte und Zubehörteile, die mit diesem Symbol markiert sind, unterliegen der Richtlinie 2002/96CE (RAEE) und aktuellen nationalen Vorschriften und dürfen in der Europäischen Union (EU) nicht über den normalen Haushaltsmüll entsorgt werden.

Dieses Gerät entspricht den aktuellen Vorschriften der Europäischen Union (EU).

Dieses Gerät entspricht den RoHS und folgenden Richtlinien der Europäischen Union.

SERVICE

Der Service in Deutschland wird durchgeführt von:

TREBS Service
Service Center Feuerbach KG
Cornelius Straße 75
40215 Düsseldorf
Tel 0211-381007
Fax 0211-370497
E-Mail: trebs-service@t-online.de
Internet: www.trebs-service.de

GB) IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Before using this appliance, please read these instructions carefully and keep them in a safe place for future reference.

When using an electrical appliance, basic precaution should always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock and injuries, including the following:

1. Never use the appliance with any other voltage than the one specified.
2. Never leave the appliance unsupervised.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
4. Never use the appliance outdoor. Only use indoor.
5. Never use if the power cord or plug are damaged. In case of any malfunction or if the appliance has been exposed to water or any other liquid, contact Trebs for a check-up or to have it repaired.
6. Do not use the appliance on wet and/or humid surfaces.
7. Do not place the appliance or its power cord nearby hot surface, naked flames or other heat sources.
8. Do not immerse the appliance in the water and do not use if the power cord or plug are wet.
9. Do not handle the appliance or its plug with wet hands.
10. This appliance is intended solely for domestic usage.
11. Contact Trebs at once if the appliance has been left outdoor, has fallen or has been otherwise damaged.
12. Use only indoor and on dry surfaces.
13. Only use the appliance for its intended purpose.
14. Place the appliance on a stable and flat surface.
15. Do not expose the appliance to the effects of weather, like rain, hailstones and so on.
16. Do not use the appliance nearby bathtubs, shower outlets, sinks or where the presence of water could create a risk.
17. Do not use the appliance if it has been dropped in water or other liquids.
18. Operate the appliance with care. Do not touch hot surfaces and always use hot pads and oven mitts.
19. Always use the handle to open the appliance. Use a spatula to insert and remove food in and out the oven.
20. Do not use the appliance nearby curtains.
21. Unplug the appliance when not in use or to clean it.
22. Do not insert flammable materials inside the oven, such as paper, cardboard, plastic and similar.
23. Do not place any kind of object on the oven while is working.
24. Do not introduce metallic objects or excessively large food in the oven, to avoid the risk of fire and electric shock.
25. When using the appliance, leave a free space of at least 10cm all around it to ensure proper ventilation.

VERY IMPORTANT

Keep the appliance out of reach of children to ensure that they do not play with it!

PRODUCT DESCRIPTION

1. Handle
2. Cover
3. Firestone
4. Non-slip feet
5. Heating element selection knob
6. Temperature selection knob
7. Indicator light (turns off once achieved selected temperature)

Temperature knob detail

- Position “1”: +/- 150°C temperature.
- Position “2”: +/- 230°C temperature.
- Position “3”: +/- 320°C temperature.
- Position “4”: +/- 400°C temperature.

Heating elements knob detail

- Both heating elements are off.
- Only the upper heating element is on.
- Only the lower heating element is on.
- Both heating elements are on.

You can control the use of the heating elements as you like, bearing in mind that **it is necessary to use both heating elements to achieve an even baking result.**
According to the shape, size and nature of your food, you can decide to bake only with upper or the lower heating elements, or with both, just by turning the knob.
General usage:

- upper heating element: grill
- lower heating element: baking

both heating elements: even baking, ideal setting for pizza.

PREPARING THE DOUGH

The pizza oven is equipped with a baking surface made of firestone.

The distinctive feature of firestone is the ability of releasing heat evenly and of absorbing dough humidity during the baking process.
Please cover the stone with aluminium foil to keep it clean.

USING THE APPLIANCE WITH FRESH PIZZA DOUGH

Turn the temperature knob on "3" and select both heating elements with the other knob.
Warm up the oven until the indicator light goes off (about 10 minutes).
Open the oven.
Carefully place the pizza, without mozzarella or any other ingredients, on the firestone, helping yourself with a spatula or with tin foil if necessary.
Turn the temperature knob on 3½".
Wait about 2 minutes and add the mozzarella cheese or other ingredients.
Bake for 2 to 5 more minutes.
Tip: use mozzarella specially made for pizza, as it contains less liquid.

USING THE APPLIANCE WITH FROZEN PIZZA OR PRE-BAKED PIZZA

The pizza oven lets you bake any kind of pizza: pre-baked, frozen and so on. In this case the baking time indicated on the product box can be considerably decreased.
When using frozen pizza, it is advisable to let it sit at room temperature for about 10 to 15 minutes, before placing it in the oven.
Tip 1: Make sure the pizza including filling is not thicker than 1 cm so that the ingredients cannot touch the heating element during the baking process.

Tip 2: to avoid burning the pizza, check the baking every so often (normally it takes 5-7 minutes). Please turn the temperature knob 0.5-1 point lower when you bake fresh pizza's. You cannot bake American style pizza's in the oven.

PREPARING THE DOUGH

Ingredients:

- 500g "00" flour
- 25g brewer's yeast
- salt
- sugar
- extra-virgin olive oil
- 1 (or no more than 1½) glass of water

Preparation:

Sift the flour and pour it on a surface forming a well (fountain). Dissolve the yeast in one glass of lukewarm water. Pour a little in the middle of the flour. Stir slowly. Pour the remaining water and repeat the operation adding salt and sugar. Add the oil.
Knead until the dough becomes soft and fairly dry.
Keep kneading with strength for further 5 to 10 minutes, until the dough becomes fairly elastic. Shape it in a ball, cover it with a clean cloth and let it rise for about 3 hours.

To make a pizza just use 160/180gr dough to avoid the pizza becomes too thick. The reason is that if the pizza is too thick the baking is not perfect and above all, the pizza during the cooking will grow too much touching the upper resistance.

Once ready, flatten it with a rolling pin. Add the tomato pulp, dripped and cut in small pieces, and seasoned with a pinch of salt and oil.
Warm up the oven for 8 to 10 minutes, then put the pizza inside.
After 2-3 minutes add the mozzarella cheese (preferably the one made for pizza, as it contains less liquid) and bake for another 2-5 minutes.

MAINTENANCE AND CLEANING

Unplug the appliance and wait for it to cool down before cleaning it.
Clean the body of the appliance with simple wet cloth.
Do not wash the firestone.
Never clean the firestone with oil, water or detergent, but use just a spatula or a wet cloth.
It is a normal event for the firestone to change colour, as it is a natural product.
Do not use any kind of liquid inside the appliance.
Never immerse the appliance or its power cord in water, and never put in the washing machine.
Never use sharp or pointy objects to clean the appliance, to avoid damage.

SPECIFICATIONS

Size: L 33 cm, P 41 cm, H 19 cm
Weight: 4 Kg
Colour: red or anthracite
Power: 1.000 W - Max 1.200 W
Power supply: 220/240 V - 50~60 Hz
Baking surface: firestone
Baking surface: 28 cm

WARRANTY

The warranty is void if the product is:

- damaged or not properly maintained or cleaned; not used properly or used without following the guidelines written in the operating instructions;
- modified, altered or tampered with;
- serviced or repaired by non-authorised personnel;
- damaged by natural causes, including, but not only, lightning strikes or electrical sources;
- rented out or used for commercial purposes.
- The distributor is never responsible to the original consumer, or to any other part, for any damage, direct or indirect, accidental or consequential, including, but not only, any loss or usage disruption, or costs derived by the incapability to use the appliance.

SYMBOLS EXPLANATION

This appliance and all the accessories marked with this symbol are subject to the 2002/96CE (RAEE) directive and to the current national regulations and, in the European Union (EU), cannot be disposed as common household waste.

This appliance complies with the current European Union (EU) regulations.

This appliance complies with the European Union RoHS directives and following regulations.

SERVICE

If you have any further questions about the product after reading this manual, please contact the Trebs customer service: Phone: +31 900-873 27 28, € 1.00 per conversation + regular phone costs.